DESHYDRATEUR FRUITS / LEGUMES

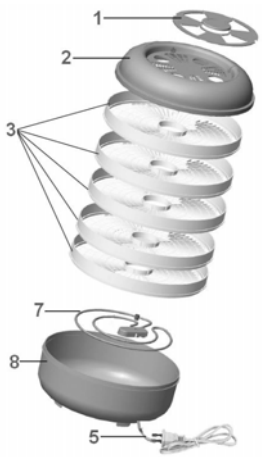
Notice d'entretien et d'utilisation

AVERTISSEMENT ! Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure des personnes, lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est recommandé de toujours respecter les précautions de sécurité de base, y compris la précaution suivante :

Lire toutes ces instructions avant de mettre ce produit en fonctionnement et conserver ces instructions.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Repère	Désignation	Qté
1	Aérateur	1
2	Couvercle	1
3	Plateau	5
5	Cordon d'alimentation	1
7	Résistance chauffante	1
8	Base	1



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230V ~ 50Hz
Puissance nominale absorbée	125W
Classe d'isolation	II
Indice de protection	IPX0

SIGNIFICATION DES SYMBOLES

ATTENTION !
Ce produit ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris toutes les instructions de sécurité et de fonctionnement figurant dans ce manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Lire attentivement les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité de ce manuel et conservez ce dernier dans un lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Appareil en double isolation (classe II)

Produit pour une utilisation en intérieur seulement

Appareil apte au contact alimentaire

Produit conforme aux normes européennes

Tout équipement électrique ou électronique défectueux dont vous souhaitez vous débarrasser doit être déposé dans un centre de recyclage approprié (consulter votre centre de recyclage local)

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

- Lire et comprendre toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé pas des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, toujours vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Avant d'utiliser l'appareil vérifier son état : ne pas le raccorder au réseau s'il présente une quelconque anomalie.

- Toujours débrancher l'appareil en fin d'utilisation, lors de son assemblage ou pour son nettoyage.
- Cet appareil ne doit jamais être immergé, même partiellement, à l'exception des pièces détachable du corps principal.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance ni à la portée des enfants.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- Ne jamais raccorder l'appareil au réseau électrique si le câble d'alimentation est endommagé. Dans ce cas, le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique, il ne doit pas être utilisé de façon industrielle.
- Ne pas tenter de remplacer des pièces internes ou de réparer l'unité par vous-même.
- Appareil pour utilisation en intérieur seulement, ne pas utiliser à l'extérieure.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Pour vous protégez contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide. Seul l'aérateur (1), le couvercle (2) et les cinq plateaux (3) peut être immergé pour le nettoyage. Laver et sécher les pièces avant la première utilisation et avant chaque utilisation ultérieure.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou enlever des éléments.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Ne laissez pas pendre le cordon de la table ou d'un plan de travail, ni mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer près ou sur un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four en fonctionnement.
- Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins que celles prévues dans ce manuel.
- Maintenir l'environnement de travail sécurisé. Garder la zone de travail bien éclairée. Assurez-vous qu'il y a suffisant d'espace de travail autour. Toujours garder la zone de travail libre de tout obstacle et autre débris. Ne pas utiliser ce produit dans un endroit humide ou mouillé.
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal avec le déshydrateur. Ils peuvent provoquer un incendie et le risque de choc électrique.
- Ne pas faire fonctionner le déshydrateur près de tentures, rideaux, et les murs. Ces matériaux inflammables peuvent prendre feu à partir de cet appareil électrique.
- Toujours débrancher le déshydrateur de sa prise électrique et laisser le produit refroidir complètement avant de procéder à toute inspection, d'entretien ou de nettoyage.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces métalliques peuvent se détacher du tapis et de toucher les pièces électriques pouvant provoquer un risque de choc.

AVANT UTILISATION

Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil est débranché.
Avant toute utilisation, lavez le couvercle (2) et les cinq plateaux de (3) dans l'eau chaude savonneuse, en prenant soin de rincer à l'eau claire. Sécher avec un linge doux. Essuyer la base (8) avec un linge doux, sec et propre. Ne jamais immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

PREPARATION

Les fruits et les légumes sélectionnés pour la déshydratation doivent être frais et mûrs. Des produits de qualité inférieure ne donneront pas un résultat satisfaisant.
Les produits pas assez mûrs manquent de goût et de couleur. Des produits trop mûrs seront soit durs et fibreux, soit mous.

Nettoyez tous les fruits et légumes. Retirez les endroits abîmés qui peuvent avoir un effet négatif. Il est préférable d'éplucher et d'évider certains fruits pour une déshydratation plus rapide, et une consommation plus agréable. Les petits morceaux sèchent plus vite et de façon plus uniforme que les grands morceaux.

TRAITEMENT PREALABLE

Les enzymes dans les fruits et légumes sont responsables des changements de couleur et de goût pendant le mûrissement des fruits. Ces changements vont continuer pendant le stockage des produits à moins de faire un prétraitement sur les produits, pour ralentir l'activité des enzymes.

a. Blanchir :

Plonger les fruits ou les légumes dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes puis dans l'eau glacée pour les refroidir. Egouttez pour enlever l'excès d'humidité avant de sécher.

b. Blanchir à la vapeur :

Passez les fruits ou les légumes à la vapeur pendant environ 4 minutes, puis dans l'eau glacée pour les refroidir. Egouttez pour enlever l'excès d'humidité avant de sécher.

c. Traitement des Fruits :

Plongez les fruits dans du jus de citron ou d'ananas pendant 2 à 3 minutes. Egouttez et mettre directement sur les plateaux. Ceci évitera à vos fruits et légume d'oxyder

UTILISATION

1. Placez la base (8) sur une surface plane et lisse à proximité d'une prise électrique.
2. Brancher l'appareil sur une prise électrique murale, et laissez l'unité préchauffer pendant environ 5 minutes.
3. Placez les aliments sur les plateaux. Ne pas faire chevaucher les aliments sur un même plateau.
4. Placez les plateaux (3) empilés sur la base. Couvrir le plateau supérieur avec le couvercle (2). Laisser les aliments à sécher pendant la durée adéquate (voir tableau temps de séchage).

Remarque : Une cuisson incorrecte peut entraîner des odeurs désagréables lors de l'utilisation du déshydrateur.

5. Vérifiez périodiquement les aliments durant la période de déshydratation.
6. Lorsque vous avez terminé avec le déshydrateur, débranchez l'appareil.

Note : Lorsque l'appareil est branché, la résistance chauffe constamment . Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil pour l'éteindre et laisser refroidir totalement.

7. Conservez tous les aliments qui ne sont pas consommés immédiatement dans un réfrigérateur ou au congélateur. Assurez-vous d'utiliser des conteneurs adaptés pour le stockage au congélateur. Fermer hermétiquement. Un aliment correctement déshydraté peut être conservé 1 à 2 mois.

TEMPS DE SECHAGE

Le temps de séchage varie en fonction de l'humidité de l'air, la température de la pièce, et la teneur en humidité de l'aliment à sécher. Vous aurez besoin d'expérimenter avec de petites portions d'abord pour vous familiariser avec le temps qu'il faudra pour sécher vos aliments.

TABLEAU TEMPS DE SECHAGE

Voici quelques lignes directrices générales pour certains aliments qui sont généralement séchées. Utilisez ce tableau comme guide seulement.

Aliment	Aspect après déshydratation	Estimation de temps de séchage
Les pommes	Souple	1 à 2 jours
Abricots	Souple	2 à 3 jours
Les bananes	Croustillante	1 à 1,5 jours
Le zeste d'orange	Friable	1 à 1,5 jours
Pêches	Souple et solide	2 à 3 jours
Pastèque	Friable et visqueux	2 à 3 jours
Cœurs d'artichaut	Friable	1 à 1,5 jours
Betteraves	Rouge foncé et cassants	1 à 2 jours
Carottes	Solide	1 à 2 jours
Maïs	Friable	1 à 2 jours
Citrouille	Solide	2 jours
Tomates	Solide	1,5 à 3 jours

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION ! Assurez-vous que le déshydrateur est débranché de sa prise électrique et le laisser refroidir avant de procéder à toute inspection d'entretien ou de nettoyage.

- Avant chaque utilisation, vérifier l'état général du déshydrateur. Vérifier tout désalignement ou coincement des pièces mobiles, pièces fissurées ou cassées, de fils électriques endommagés, et toute autre condition qui peut affecter son fonctionnement en toute sécurité. Si un bruit ou des vibrations anormales se produisent, faire corriger le problème avant une nouvelle utilisation. Ne pas utiliser de matériel endommagé.
- Après chaque utilisation, lavez le couvercle (2) et les plateaux (3) dans de l'eau chaude savonneuse, en prenant soin de rincer à l'eau. Sécher avec un chiffon doux et propre. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Nettoyer l'extérieur de la base (8) du déshydrateur avec un chiffon doux propre et sec. Ne jamais utiliser de produit nettoyants abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

Je soussigné Thierry FOURNIER, représentant légal de T&S – TRUCKS & STORES
Parc d'activités Equatop Boulevard Alfred Nobel BP 300
37540 SAINT CYR SUR LOIRE CEDEX
déclare que :

DESHYDRATEUR FRUITS / LEGUMES / 028253 02774

importé par la société T&S – TRUCKS & STORES a été conçu, fabriquée et commercialisée en conformité avec les recommandations des directives :

¤ Basse tension : 2006/95 CEE
¤ Compatibilité électromagnétique : 2004/108 CEE
¤ RoHs : 2002/95 CEE

Suivant les normes :

¤ EN 60335 - 1
¤ EN 60335 - 2 - 9
¤ EN 62233
¤ EN 55014 - 1
¤ EN 55014 - 2
¤ EN 61000 - 3 - 2
¤ EN 61000 - 3 - 3

Fait à Saint Cyr sur Loire

Le 06 avril 2011

M. Thierry FOURNIER

Directeur Général